

A. { Menú Cóctel nº1 }

Cocina
Mediterránea
a pie de playa

Pica pica

Degustación de cremas (invierno de puerros y ceps / verano vichyssoise y gazpacho de cerezas)
Croquetas de ceps y de jamón ibérico
Foie mi-cuit sobre naranja en texturas y cardamomo
Tostaditas de brandada de bacalao y pimiento del piquillo
Dados de salmón marinados sobre mousse de aguacate
Chipirones a la plancha con patatas enmascaradas y butifarra negra
Tostadita de sobrasada de Mallorca con pera confitada
Mozzarella de búfala y tomate cherry con pesto de anchoas
Mini hamburguesa de ternera y foie con mermelada de cebolla
Dados de bacalao rebozados con salsa romesco
Calamares a la romana

Postre

Sorbete de limón
Lionesas con chocolate caliente

Bebida

Vino blanco Nuviana · Chardonnay
Vino tinto Nuviana · Tempranillo-Cabernet Sauvignon
Vino rosado Nuviana · Cabernet Sauvignon-Tempranillo

Agua, cafés o infusiones

Precio Menú
37,00€
I.V.A. 10% no incluido

Reservas

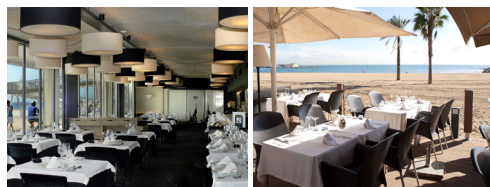
Tel. 93 221 08 10 · 93 749 62 77
info@arenalrestaurant.com
www.arenalrestaurant.com

 facebook.com/arenalrestaurant

Arenal.

Cuina mediterrània a peu de platja

Paseo Marítimo de la Barceloneta, s/n
(frente al Hospital del Mar, a nivel de playa).



Incluye una botella de vino cada dos personas o una consumición de refresco o cerveza por persona. Este menú es para un mínimo de 8 comensales. El menú no incluye refrescos, cervezas, cava o licores. La reserva del menú debe realizarse con una antelación mínima de 24 horas. Las reservas se mantendrán un máximo de 15 minutos después la hora acordada, en caso de retraso será preciso avisar al restaurante. En terraza se aplicará un suplemento de 3€ por persona (Iva incluido). Ref. 01-01-2013.